

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN PAVLOVA OLEH COMMIS
PADA PASTRY AND BAKERY DI COMO UMA CANGGU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Nyoman Surya Wiadnyana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN PAVLOVA OLEH COMMIS
PADA PASTRY AND BAKERY DI COMO UMA CANGGU**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh:
I Nyoman Surya Wiadnyana
NIM: 1915823004**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2022**

**PEMBUATAN PAVLOVA OLEH COMMIS PADA PASTRY AND
BAKERY DI COMO UMA CANGGU**

Oleh:

I Nyoman Surya Wiadnyana

NIM: 1915823004


Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II


Kanah, S.Pd., M.Hum.
NIP. 197004121998022001


Ni Luh Eka Armoni, SE., M.Par
NIP. 196310261989102001

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



Prof. Ni Made Ernawati, MATM., PhD
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

**Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali –
80364**

**Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Nyoman Surya Wiadnyana
NIM : 1915823004
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN PAVLOVA OLEH COMMIS PADA PASTRY AND
BAKERY DI COMO UMA CANGGU”**

benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, 22 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823004
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa/Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Pavlova Oleh Commis Pada Pastry and Bakery Di COMO Uma Cangu ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan tugas akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par., selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
5. Kanah, S.Pd.,M.Hum, selaku dosen pembimbing 1 yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dalam penulisan tugas akhir ini serta memberikan pengarahan kepada penulis selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
6. Ni Luh Eka Armoni, SE.,M.Par selaku dosen pembimbing 2 yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dalam penulisan tugas akhir ini
7. Bapak Henry Scott, selaku General Manager di COMO Uma Cangu yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan di COMO Uma Cangu
8. Chef Amanda Julie Gale, selaku Director of culinary di COMO Uma Cangu yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan di COMO Uma Cangu
9. Seluruh Staff Food and Beverages Kitchen di COMO Uma Cangu yang senantiasa membantu penulis untuk belajar dan selalu memberikan motivasi, pengetahuan, pengalaman dan bimbingan yang baik kepada penulis.
10. Ibu Ni Kadek Sari Dan Bapak I Gede Mudi, kedua orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.

11. Teman-teman di jurusan pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Badung, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

| Isi | Halaman |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| PERNYATAAN ORISINILITAS | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR TABEL | xii |
| DAFTAR BAGAN | xiii |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 3 |
| C. Tujuan dan kegunaan Penulisan..... | 4 |
| 1. Tujuan Penulisan..... | 4 |
| 2. Kegunaan Penulisan | 4 |
| D. Metode Penulisan Tugas Akhir..... | 5 |
| 1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data..... | 5 |
| 2. Metode dan Teknik Analisis Data | 5 |
| 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis | 6 |
| BAB II LANDASAN TEORI | 7 |
| A. Pengertian Hotel..... | 7 |
| B. Pengertian <i>Resort</i> | 7 |
| C. Pengertian <i>Food and Beverage</i> | 8 |
| D. Pengertian Dapur dan Jenis Dapur | 9 |
| E. Pengertian Hygiene dan Sanitasi | 10 |
| F. Pengertian <i>Pastry & Bakery</i> | 11 |
| G. Pengertian Juru Masak atau <i>Commis</i> | 11 |
| H. Pengertian Metode Memasak | 12 |
| I. Peralatan di <i>Pastry and Bakery</i> | 14 |
| J. Pengertian <i>Dessert</i> | 15 |

| | |
|--|-----------|
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN | 16 |
| A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan..... | 16 |
| 1. Lokasi Perusahaan | 16 |
| 2. Sejarah Hotel | 18 |
| B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel | 18 |
| 1. Bidang Usaha | 18 |
| 2. Fasilitas..... | 22 |
| C. Struktur Organisasi..... | 23 |
| D. Tugas dan Tanggung Jawab | 24 |
| BAB IV PEMBAHASAN..... | 26 |
| A. Pembuatan <i>Pavlova</i> Oleh <i>Commis</i> Pada <i>Pastry and Bakery</i> di COMO Uma Canggu | 26 |
| 1. Tahap Persiapan..... | 26 |
| 2. Tahap Pembuatan..... | 42 |
| B. Hambatan dan Cara mengatasi..... | 44 |
| BAB V PENUTUP | 46 |
| A. Simpulan..... | 46 |
| B. Saran..... | 47 |
| DAFTAR PUSTAKA | |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR GAMBAR

| Isi | Halaman |
|--|----------------|
| Gambar 4.1 <i>Grooming</i> | 29 |
| Gambar 4.2 <i>Mixer</i> | 30 |
| Gambar 4.3 <i>Scale/Timbangan</i> | 30 |
| Gambar 4.4 <i>Ring cutter</i> | 31 |
| Gambar 4.5 <i>Bowl dan Whisk mixer</i> | 31 |
| Gambar 4.6 <i>Oven</i> | 31 |
| Gambar 4.7 <i>Baking tray</i> | 32 |
| Gambar 4.8 <i>Baking Paper</i> | 32 |
| Gambar 4.9 <i>Bowl</i> | 33 |
| Gambar 4.10 <i>Electric stove</i> | 33 |
| Gambar 4.11 <i>Sauce pan</i> | 34 |
| Gambar 4.12 <i>Knife</i> | 34 |
| Gambar 4.13 <i>Papping bag</i> | 34 |
| Gambar 4.14 <i>Rubber spatula</i> | 35 |
| Gambar 4.15 <i>Baloon whisk</i> | 35 |
| Gambar 4.16 <i>Cutting board</i> | 36 |
| Gambar 4.17 <i>Meringue</i> | 36 |
| Gambar 4.18 <i>Passion curd</i> | 38 |
| Gambar 4.19 <i>Passion cream</i> | 39 |
| Gambar 4.20 <i>Passion fruit sauce</i> | 40 |
| Gambar 4.21 <i>Garnish & Topping for Pavlova</i> | 42 |
| Gambar 4.22 <i>Pavlova</i> | 45 |

DAFTAR TABEL

| Isi | Halaman |
|--|----------------|
| Tabel 3.1 Jenis kamar | 19 |
| Tabel 4.1 Bahan <i>Meringue</i> | 37 |
| Tabel 4.2 Bahan <i>Passion curd</i> | 38 |
| Tabel 4.3 Bahan <i>Passion cream</i> | 40 |
| Tabel 4.4 Bahan <i>Passion fruit sauce</i> | 41 |
| Tabel 4.5 Bahan <i>Garnish & Topping</i> | 42 |
| Tabel 4.6 Bahan <i>Pavlova</i> | 43 |

DAFTAR BAGAN

| Isi | Halaman |
|--|----------------|
| Bagan 3.1 Struktur Organisasi <i>Pastry and Bakery section</i> | 24 |

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Canggu merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Kuta Utara Kabupaten Badung. Desa Canggu sendiri, terbentang diantara Pantai Kerobokan dan Pantai *Echo*, dipenuhi dengan bar-bar pinggir pantai dengan pemandangan yang indah dan gemerlap cahaya pada malam hari. Selain itu, ombak di pantai-pantai yang ada di Canggu juga merupakan salah satu yang terbaik di dunia, Canggu merupakan surga bagi para peselancar. Oleh karena itu banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Canggu dan akhirnya pembangunan pariwisata di daerah Canggu semakin pesat terutama pada pembangunan hotel, villa, *restaurant* dan *beach club*. Salah satu hotel berbintang 5 yang terletak di daerah Canggu yaitu COMO Uma Canggu.

COMO Uma Canggu merupakan salah satu hotel berbintang lima yang berlokasi di jalan pantai Batu Mejan *Echo beach* Canggu Bali. COMO Uma Canggu memiliki berbagai fasilitas salah satunya yaitu *Beach club*, restoran yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu yang menginap di hotel maupun luar hotel. Salah satu departemen yang bertanggung jawab atas kelancaran penyediaan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu di COMO Uma Canggu yaitu *Food and Beverage Department*. *F&B Department* Terdiri dari *F&B Service* dan *F&B Product/Kitchen* yang dimana memiliki tugas

s dan tanggung jawabnya masing-masing dimana untuk *F&B service* bertanggung jawab atas kelancaran pemesanan makanan kepada tamu, sedangkan *F&B kitchen* bertanggung jawab atas kelancaran pembuatan makanan yang sesuai dengan pesanan tamu.

F&B kitchen pada COMO Uma Cangu memiliki beberapa section yaitu *hot section*, *cold section*, *grill section*, *pastry & bakery section*, dan *butcher section*. Untuk *hot section* bertugas untuk memproduksi makanan untuk *breakfast*, *lunch*, *dinner*, yang terdiri dari *appetizer*, *maincourse* dan *side dish*. *Cold section* bertugas untuk memproduksi makanan seperti *salad* dan *appetizer*. *Grill section* bertugas untuk memproduksi makan yang di panggang seperti *steak*, *pizza* dan lainnya. *Pastry and bakery section* bertugas untuk memproduksi dan menyediakan segala hidangan *dessert* maupun *cake* dan roti untuk *breakfast lunch dan dinner*. Dan untuk *butcher section* bertugas untuk memotong dan memorsikan daging, ikan dan unggas yang akan digunakan sebagai bahan utama dalam makanan.

Pastry and bakery di COMO Uma cangu bertanggung jawab atas semua pembuatan *dessert untuk breakfast, lunch, dinner* maupun *amenities*. Dimana *bakery section* berfokus pada pembuatan semua roti dan *pastry section* berfokus pada pembuatan makanan penutup seperti *cake, pudding, chocolate, ice cream, sorbet, smootie*, dan lain-lain. Dari semua jenis *dessert* yang diproduksi oleh *pastry and bakery section* terdapat salah satu dessert yang cukup menarik bagi penulis yaitu *Pavlova*.

Pavlova merupakan sebuah kue busa yang terbuat dari putih telur yang dikocok hingga berbusa yang atau bisa disebut juga dengan adonan *meringue*. Adonan ini

dioven di suhu yang menengah dan perlahan. *Pavlova* merupakan *dessert* yang berasal dari New Zealand diambil dari seorang nama *Anna Pavlova* penari balet tersohor di abad ke-20. *Pavlova* memiliki rasa yang manis dan dilengkapi dengan potongan buah segar, *sauce*, dan *cream* sehingga *dessert* ini memiliki perpaduan rasa yang berbeda. Perbedaan *dessert* ini dengan *dessert* lainnya *dessert* ini termasuk dalam kategori *dessert gluten free*, sehingga aman untuk bagi tamu yang alergi terhadap protein *gluten*/gandum.

Sehingga cukup banyak diminati di COMO Uma Canggung. Akan tetapi, dalam pembuatan *dessert* ini terbilang cukup rumit dan membutuhkan waktu yang tepat agar adonan dari *meringue* ini bisa mengembang dengan sempurna sehingga pada saat melakukan pengovenan, *pavlova* tidak mudah hancur.

Maka dari itu penulis sangat tertarik untuk mengangkat *pavlova* menjadi judul tugas akhir penulis. Adapun judul dari tugas akhir dari penulis yaitu “Pembuatan *Pavlova* oleh *Commis* Pada *Pastry and Bakery* di COMO Uma Canggung.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat disampaikan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan *pavlova* oleh *commis* pada *pastry and bakery section* di COMO Uma Canggung
2. Apa sajakah kendala yang ditemui pada saat pembuatan *pavlova* oleh *commis* pada *pastry and bakery section* di COMO Uma Canggung dan cara pemecahannya.

C. Tujuan Dan kegunaan Penulisan

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk Menjelaskan dan menjabarkan tahapan pembuatan *pavlova*
- b. Untuk menjelaskan dan memaparkan bahan yang digunakan dalam pembuatan *pavlova*
- c. Untuk menjelaskan dan memaparkan kendala yang dihadapi dalam pembuatan *pavlova*

2. Kegunaan penulisan

- a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Sebagai informasi tambahan dan referensi nantinya bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali yang ingin mengetahui proses pembuatan *pavlova*

- b. Bagi hotel

Sebagai bahan pertimbangan dalam penanganan kebijaksanaan perusahaan di masa deppann terutama dalam pembuatan *pavlova*

- c. Bagi mahasiswa

Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III di Politeknik Negeri Bali dan Sebagai perbandingan dalam penerapan teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan apa yang diperoleh di lapangan.

D. Metode Penulisan

1. Metode pengumpulan data

Adapun metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data sebagai berikut.

- a. Metode observasi, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati dan berpartisipasi secara langsung dalam proses pembuatan *pavlova*. Adapun yang diobservasi yaitu cara membuat *pavlova* secara langsung.
- b. Metode wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan wawancara secara langsung dengan karyawan hotel COMO Uma Cangu terutama karyawan *Pastry and Bakery section*. Adapun yang ditanyakan antara lain: bahan, ukuran bahan, peralatan, proses pembuatan, dan penyajian.
- c. Metode kepustakaan yaitu suatu metode pengumpulan data dengan membaca literatur-literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang berkaitan dengan tugas akhir.

2. Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang penulis gunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah analisis deskriptif yaitu menganalisis dan memaparkan semua data baik berupa wawancara ataupun pengamatan yang penulis peroleh selama melakukan praktek kerja lapangan di COMO Uma Cangu selama 6 bulan.

3. Teknik Penyajian hasil Analisis

Adapun teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah teknik formal dan teknik informal. Teknik formal yaitu penyajian hasil analisis dengan kaidah, bagan dan gambar serta teknik informal yaitu penyajian dengan menggunakan kata-kata.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang penulis paparkan mengenai Pembuatan *Pavlova* oleh *Commis* pada *Pastry and Bakery* di COMO Uma Cunggu, maka penulis dapat mengambil beberapa simpulan, antara lain sebagai berikut :

1. Pembuatan *pavlova* terdiri dari 3 tahap, yaitu:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan terdiri atas persiapan diri, persiapan lingkungan kerja di *Pastry*, persiapan peralatan dan persiapan bahan untuk membuat *pavlova*.

b. Tahap Pembuatan, tahap ini terdiri dari:

pembuatan *meringue*, *passion curd*, *passion cream*, *passion fruit sauce* dan *garnish*

c. Tahap Penyajian

Penyajian dalam pembuatan *pavlova* terdiri atas menyiapkan semua bahan yang sudah disiapkan selanjutnya memulai *plating* dan *pavlova* siap dihidangkan kepada tamu.

2. Hambatan yang dihadapi dalam Proses Pembuatan *Pavlova* oleh *Commis* Pada *Pastry and Bakery* di COMO Uma Cunggu dan cara mengatasinya.

a. Suhu *oven* yang tidak stabil sehingga mempengaruhi hasil akhir dalam pemanggangan *meringue* solusinya yaitu dengan menggunakan *oven* yang lain

- b. Peralatan dari *Pastry and Bakery section* yang tercampur di *steward* dengan *section* yang lainnya sehingga alat-alat yang akan dipakai menjadi berminyak dan bisa menghambat waktu pembuatan *dessert* karena harus membersihkan ulang ketika akan mau dipakai.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan dari penulis adapun saran-saran yang diberikan penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang sering terjadi pada saat Pembuatan *Pavlova* oleh *Commis* pada *Pastry and Bakery* di COMO Uma Cangu yaitu:

1. Sebaiknya pihak hotel melakukan penggantian peralatan-peralatan yang sudah berulang-ulang kali rusak dan tidak layak pakai dengan peralatan yang baru dengan tujuan agar tidak menghambat waktu operasional *Pastry and Bakery section*, serta pihak hotel harus melakukan *maintenance* secara rutin sehingga peralatan-peralatan yang dipakai lebih terawat. Salah satu contohnya yaitu *oven*
2. Sebaiknya dalam pencucian alat di *Pastry and Bakery section* dipisahkan dari *section* lainnya atau dengan menambahkan tempat penyucian khusus untuk mencuci wadah dan peralatan yang digunakan di *Pastry and Bakery section*, sehingga tidak terjadi pembersihan kembali oleh *Pastry and Bakery section*

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono dan Ruffino .2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*.Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Bartono, dan Ruffino. 2010.*Tata Boga Industri*.Yogyakarta: Andi
- Balai Pustaka, 2011. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Chairul. Artina, Viena. Marcus, Yonathan. 2018. “Pembuatan Meringue Pavlova Menggunakan Air Rendaman Kacang Chickpeas Sebagai Pengganti Putih Telur”. Jurnal Pariwisata, Vol.5 No 1. Diakses pada 14 Juli 2022. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/2449>
- Hamidah, dan Komariah, 2016. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish
- Departemen Kesehatan RI, 2004
- Faridah, dkk .2008. *Patiseri jilid I*. Jakarta: Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan
- Hamidah, dan Komariah, 2016. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish
- Indonesian Chef Association, 2021.Artikel online mengenal jenis-jenis meringue Diakses pada 14 juli 2022 .<https://indonesianchefassociation.com/article/content/mengenal-jenis-jenis-meringue#:~:text=Meringue%20merupakan%20campuran%20putih%20telur,mixture%2C%20terlebih%20ketika%20akan%20dipanggang>
- Komariah Kokom, dkk. 2008. *Pengolahan Hidangan Kontinental* .yogyakarta
- Marleen dan Saripah. 2009. *Teknologi pengolahan roti dan kue*. Bandung: Widya Padjajaran
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012.*Food and Baverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Minantyo, 2011. *Dasar-dasar pengolahan makanan (food product fundamental)*”.Yogyakarta : Graha ilmu

- Murdhanti, Arista Dwi. 2011. *Hotel Resort di Pantai Siung*. Yogyakarta: Universitas Atmajaya
- Nurmasari, dan Vita. 2019. *hygiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan* .Yogyakarta : K Media
- O'Shannessy et al, .2001.*Accomodation Service*. Yogyakarta : Andi.
- Rachman, Arief,. 2005.*Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran* .Yogyakarta : Graha Ilmu
- Ruffino dan Bartono. 2006. *Dasar-dasar food product* .yogyakarta: Andi
- Subagjo, A. 2007.*Manajemen Pengolahan Kue dan Roti* . Yogyakarta: Graha ilmu
- Suardani, Ni Made. 2015. *Pengolahan Makanan 2*. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono, A. 2006.*Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel* . Bandung: Alfabeta CV.
- Soekresno dan Pendit. 2005. *Pramusaji Food & Beverage Service*.Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Soenarno,Adi. 2011. *Kamus istilah pariwisata dan perhotelan*. Bandung: Angkasa
- Widanaputra, A.A.GP,dkk. 2009. *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi* . Yogyakarta : Graha Ilmu
- Wayne Gisslen, 2016.*Professional Baking 7th edision*. Will